

## **Dari Dapur Pesantren ke Kebijakan Gizi Sekolah: Model Kesiapan untuk Program Makan Bergizi Gratis (MBG)**

**Reza Mahendra Juniar <sup>1\*</sup>, Quaneisha Safa Rahadatul Aisy <sup>2</sup>, Vania Amada Raihanna <sup>3</sup>, Maharani**

**Lista Fitri Az-Zahra <sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

<sup>2</sup> SMA Muhammadiyah 2 Al-Mujahidin, Balikpapan, Indonesia

<sup>3</sup> SMA Muhammadiyah 2 Al-Mujahidin, Balikpapan, Indonesia

<sup>4</sup> SMA Muhammadiyah 2 Al-Mujahidin, Balikpapan, Indonesia

<sup>1</sup> 2208046058@webmail.uad.ac.id; <sup>2</sup> quaneisha.safa32@sma.belajar.id; <sup>3</sup> vania.amada69@sma.belajar.id;

<sup>4</sup> maharani.lista27@sma.belajar.id

\*2208046058@webmail.uad.ac.id

Received: November 25, 2025

Revised: December 8, 2025

Accepted: December 18, 2025

---

### KATA KUNCI

Manajemen Dapur,  
Layanan Pangan,  
Program Gizi,  
Kedisiplinan Santri,  
Implementasi Program.

---

### ABSTRAK

Program Makan Bergizi Gratis membutuhkan model layanan pangan yang efisien dan terstandar, namun sekolah masih menghadapi keterbatasan dalam pengelolaan dapur pendidikan. Ketidaksiapan manajerial dan sanitasi berpotensi menghambat keberhasilan program ini. Penelitian ini bertujuan mengembangkan model kesiapan berbasis praktik dapur pesantren yang telah lama mengelola layanan makan massal secara teratur. Subjek penelitian meliputi pengelola dapur, guru atau wali asuh, dan santri dengan jumlah total dua belas partisipan. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi dengan instrumen pedoman wawancara serta lembar observasi. Analisis data dilakukan melalui reduksi, penyajian, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dapur pesantren memiliki sistem perencanaan menu, alur kerja, dan mekanisme pengadaan yang stabil, serta praktik higienitas yang konsisten. Kedisiplinan santri dalam menjalankan tugas dapur menjadi komponen pembeda yang memperkuat efektivitas model ini dan berpotensi direplikasi dalam konteks sekolah. Penelitian ini menyimpulkan bahwa manajemen dapur pesantren dapat menjadi rujukan strategis untuk kesiapan implementasi Program Makan Bergizi Gratis.

### KEYWORDS

*Kitchen Management,  
Food Service,  
Nutrition Program  
Student Discipline,  
Program Implementation.*

***From Pesantren Kitchens to School Nutrition Policy:  
A Readiness Model for Implementing the Free  
Nutritious Meal Program (MBG)***

*The Free Nutritious Meal Program requires an efficient and standardized food service model, yet many schools still face limitations in managing educational kitchens. Managerial and sanitation gaps have the potential to hinder successful implementation. This study aims to develop a readiness model based on the operational practices of pesantren kitchens, which have long managed large scale meal services in a structured manner. The research subjects consisted of twelve participants including kitchen managers, mentors or supervising teachers, and students. Data were collected through in depth interviews, observations, and document analysis using interview guides and observation sheets. Data analysis involved reduction, data display, and conclusion drawing. The findings show that the*

*pesantren kitchen operates with a stable menu planning system, clear workflow, consistent procurement mechanisms, and strong hygiene practices. Student discipline in fulfilling assigned kitchen duties emerges as a distinctive component that enhances the effectiveness of this model and offers potential for replication in school contexts. The study concludes that pesantren kitchen management presents a strategic reference for the readiness of Free Nutritious Meal Program implementation.*

This is an open-access article under the CC-BY-SA license.



## Pendahuluan

Program layanan pangan di satuan pendidikan idealnya mampu menyediakan makanan bergizi yang aman, teratur, dan sesuai standar kebutuhan harian peserta didik. Layanan makan yang baik seharusnya ditopang oleh perencanaan menu yang terstruktur, pengadaan bahan yang stabil, proses pengolahan yang higienis, serta sistem penyajian yang efisien. Literatur menunjukkan bahwa layanan pangan sekolah yang memenuhi standar gizi terbukti meningkatkan kesehatan, konsentrasi belajar, serta kehadiran peserta didik (Goldsmith dkk., 2019; Śpiewak & Goszczyński, 2023). Konsep ideal ini menjadi semakin penting mengingat kebijakan nasional mengenai makan bergizi menuntut kesiapan manajemen logistik, kualitas pengolahan, dan efektivitas distribusi pangan dalam skala besar.

Namun realitas di lapangan menunjukkan bahwa sebagian besar sekolah umum belum memiliki pengalaman dalam pengelolaan dapur berskala besar. Penelitian Śpiewak & Goszczyński (2023) menegaskan bahwa mayoritas sekolah dasar dan menengah masih menghadapi keterbatasan sarana dapur, sumber daya manusia, serta mekanisme penyimpanan bahan makanan. Temuan ini sejalan dengan observasi awal peneliti bahwa sekolah yang tidak memiliki tradisi layanan makan harian menghadapi kesulitan dalam memastikan sanitasi, kestabilan pengadaan bahan, dan pembagian tugas pengelola konsumsi. Di sisi lain, beberapa lembaga berasrama seperti pesantren telah menjalankan layanan makan massal setiap hari dalam jangka waktu panjang, namun kajian ilmiah mengenai bagaimana manajemen dapur pesantren dapat berkontribusi pada kesiapan implementasi program nasional masih terbatas.

Kesenjangan muncul ketika standar ideal layanan pangan yang menuntut kesiapan sistematis belum selaras dengan kondisi faktual di sekolah umum, sementara model pengelolaan dapur pesantren yang sebenarnya sudah mapan belum banyak dimanfaatkan sebagai rujukan ilmiah. Penelitian terdahulu lebih banyak menyoroti gizi santri atau kualitas makanan (Noureddin dkk., 2023) tetapi belum menata model manajerialnya sebagai konsep kesiapan implementasi program makan bergizi di satuan pendidikan. Padahal pesantren memiliki pengalaman panjang dalam mengatur rantai penyediaan makanan untuk ratusan santri tiga kali sehari, sehingga

potensi kontribusinya terhadap skema MBG sangat besar.

Solusi yang ditawarkan penelitian ini adalah menyusun model kesiapan implementasi berbasis praktik manajemen dapur pesantren sebagai rujukan operasional bagi sekolah. Pendekatan ini menjawab kebutuhan akan model praktis yang selaras dengan konteks pendidikan Indonesia. Penelitian mengenai integrasi pengalaman pesantren ke dalam kebijakan layanan pangan pendidikan masih sangat sedikit, sehingga pengembangan model ini menghadirkan kebaruan yang signifikan. Kajian relevan seperti studi (Goldsmith dkk., 2019; Newman dkk., 2008) menyebutkan bahwa lembaga berasrama memiliki ketahanan logistik yang lebih stabil dibanding sekolah umum, namun belum ada penelitian yang memformulasikan model manajerialnya sebagai kerangka implementasi kebijakan pangan nasional.

Urgensi penelitian ini terletak pada pentingnya menyediakan model yang realistik, berbasis praktik lapangan, dan aplikatif untuk mendukung keberhasilan program makan bergizi di Indonesia. Ketiadaan model implementasi yang dapat langsung dipakai sekolah dapat berdampak pada ketidaksiapan teknis, inefisiensi penggunaan anggaran, serta rendahnya kualitas layanan gizi kepada peserta didik. Berdasarkan urgensi tersebut, penelitian ini bertujuan menjelaskan bagaimana manajemen dapur pesantren bekerja secara sistematis serta memformulasikan model kesiapan implementasi Program Makan Bergizi Gratis yang dapat diadaptasi oleh sekolah dengan mempertimbangkan konteks operasional, kebutuhan gizi, dan kapasitas sumber daya manusia.

## Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai praktik manajemen dapur pesantren sebagai model kesiapan implementasi Program Makan Bergizi Gratis. Desain ini relevan untuk mengkaji proses layanan pangan secara kontekstual dan terikat pada lingkungan alamiah penelitian (Gori & Castellini, 2023). Lokasi penelitian berada di SMA Muhammadiyah 2 Al Mujahidin yang berada di bawah naungan Yayasan Pendidikan Pondok Pesantren Al Mujahidin. Lokasi ini dipilih secara purposif karena memiliki sistem layanan makan harian berbasis dapur pesantren yang beroperasi tiga kali sehari dengan struktur kerja yang stabil, sehingga sesuai dengan tujuan penelitian untuk menganalisis model kesiapan implementasi layanan makan berskala besar.

Subjek penelitian terdiri dari dua belas informan yang dipilih melalui teknik purposif berdasarkan keterlibatan langsung dalam operasional dapur. Informan tersebut meliputi kepala sekolah, kepala dapur, dua pegawai dapur, dua guru yang bertugas sebagai wali asuh asrama, dan lima orang santri. Pemilihan informan mengikuti prinsip relevansi partisipan dalam studi manajemen layanan pangan, yaitu mereka yang memiliki pengalaman langsung dan dapat memberikan informasi memadai tentang proses kerja institusi (Palinkas dkk., 2015).

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan analisis dokumentasi. Wawancara menggunakan pedoman terbuka berdasarkan indikator perencanaan menu, alur kerja dapur, sanitasi, proses memasak, penyajian makanan, serta kesesuaian operasional dengan prinsip layanan pangan institusional sebagaimana direkomendasikan penelitian kontemporer (Merlo dkk., 2023). Observasi dilakukan pada aktivitas dapur, persiapan pangan, dan kegiatan makan santri. Dokumentasi meliputi jadwal menu, pembagian tugas dapur, catatan logistik, serta aturan operasional dapur. Validitas instrumen dikembangkan melalui expert judgement, sedangkan keabsahan data dijamin melalui triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan member checking. Teknik ini umum digunakan untuk memperkuat kredibilitas penelitian kualitatif dalam kajian layanan pangan dan kesehatan masyarakat (Carter dkk., 2014; Santos dkk., 2020).

Analisis data dilakukan melalui proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan yang berlangsung secara simultan. Reduksi data dilakukan dengan mengelompokkan temuan sesuai tema manajemen dapur. Penyajian data menggunakan matriks temuan, tabel reduksi, dan ringkasan naratif. Penarikan kesimpulan dilakukan secara iteratif dengan memeriksa konsistensi pola temuan terhadap prinsip layanan pangan yang menjadi acuan penelitian, sebagaimana direkomendasikan dalam kerangka analisis kualitatif kontemporer (Ancker dkk., 2021).

## **Hasil dan Pembahasan**

### **1. Hasil**

Temuan penelitian disajikan berdasarkan enam aspek utama manajemen dapur yang telah ditetapkan dalam instrumen penelitian, yaitu perencanaan menu, pengelolaan dapur, kebersihan dan sanitasi, proses memasak dan penyajian, nilai edukatif, serta kesesuaian dengan prinsip Program Makan Bergizi Gratis.

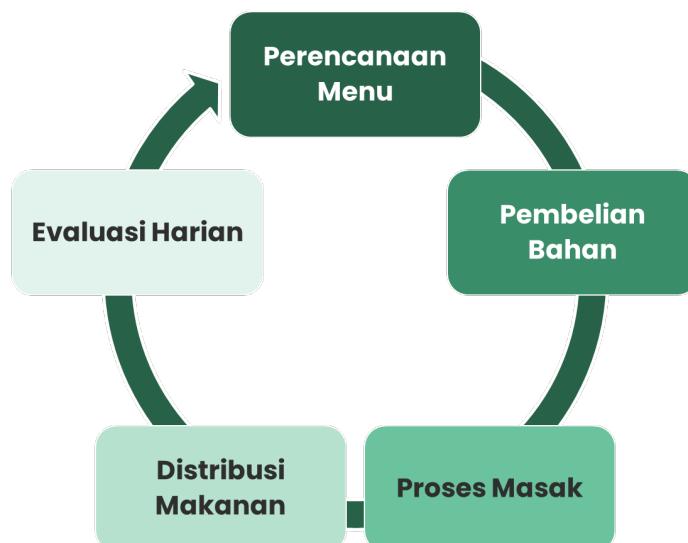
#### **a. Perencanaan dan Pengelolaan Menu**

Hasil wawancara dan observasi menunjukkan bahwa dapur pesantren memiliki sistem perencanaan menu yang disusun harian dan mingguan. Menu yang ditetapkan bersifat tetap dan berulang dengan variasi sederhana. Petugas dapur telah menetapkan takaran bahan yang disesuaikan dengan jumlah santri. Pembagian tugas antar petugas bersifat tetap dan hanya berubah ketika ada rotasi internal. Bahan makanan disiapkan setiap pagi berdasarkan daftar kebutuhan harian, dan pembelanjaan dilakukan secara teratur dengan pemasok yang sama.

Hasil observasi menunjukkan bahwa struktur menu dan alur perencanaan relatif stabil, tidak mengalami perubahan mendadak, dan telah berlangsung dalam jangka waktu panjang.

Informan menyatakan bahwa stabilitas ini memudahkan pengendalian biaya dan memastikan kelancaran operasional setiap hari.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dapur pesantren memiliki sistem perencanaan yang tertata dan berlangsung secara konsisten. Petugas dapur menerapkan pembagian tugas yang jelas antara pengadaan bahan, pengolahan makanan, serta penyajian. Observasi menunjukkan adanya perencanaan menu harian yang telah ditetapkan sejak lama serta penentuan takaran bahan makanan sesuai jumlah santri. Data wawancara dengan kepala dapur menguatkan temuan ini, yang menyatakan bahwa pengelolaan dimulai dari pembagian peran antara bagian belanja dan bagian memasak. Guru dan wali asuh juga menyampaikan bahwa penempatan alat masak, penyimpanan bahan, serta pengaturan alur kerja dapur tertata secara efisien sehingga mampu memenuhi kebutuhan makan santri tiga kali sehari. Sistem ini menggambarkan keberadaan mekanisme manajemen operasional yang stabil dan dapat berfungsi sebagai model perencanaan dapur pendidikan.



**Gambar 1.** Bagan Alur Manajemen Dapur Pesantren

Setiap tahap dijalankan secara konsisten oleh petugas dengan pembagian tugas yang jelas sehingga alur kerja berlangsung efisien dan minim hambatan. Untuk memperjelas hubungan antar tahap tersebut, bagan berikut menampilkan alur manajemen dapur pesantren secara ringkas dan komprehensif.

#### **b. Kebersihan dan Sanitasi Dapur**

Observasi di dapur menunjukkan bahwa area pengolahan makanan, peralatan masak, dan ruang makan berada dalam kondisi bersih dan tertata. Petugas dapur menggunakan celemek dan sarung tangan saat memasak dan menyajikan makanan. Seluruh peralatan dicuci sebelum dan

sesudah digunakan. Kebersihan dapur dijaga melalui penyapuan, pengepelan, dan pembersihan area memasak setelah selesai jam makan.

Santri ikut menjaga kebersihan ruang makan melalui rutinitas merapikan meja dan kursi serta meletakkan piring kotor di tempat yang disediakan. Meskipun santri tidak terlibat dalam proses memasak, mereka memiliki aturan disiplin dalam menjaga kebersihan area makan.

#### **c. Proses Memasak dan Penyajian**

Proses memasak dilaksanakan oleh petugas dapur dengan tahapan yang konsisten, mulai dari pencucian bahan makanan, pengolahan, hingga penyajian di ruang makan. Makanan disajikan tiga kali sehari sesuai jadwal makan santri, dengan waktu yang cenderung tepat dan tidak mengalami keterlambatan. Sajian makanan diberikan dalam kondisi hangat dan layak konsumsi.

Petugas dapur menyatakan bahwa jadwal memasak telah ditetapkan sejak lama dan diikuti secara disiplin. Ketepatan waktu penyajian berdampak pada ketertiban kegiatan harian pesantren, termasuk kegiatan sekolah dan ibadah.

#### **d. Nilai Edukatif dan Kedisiplinan Santri**

Temuan lapangan menunjukkan bahwa kegiatan makan di pesantren bukan hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga menjadi media pembiasaan karakter. Santri diwajibkan makan sesuai jadwal yang telah ditentukan, mengantri dengan tertib, dan berdoa sebelum makan. Mereka makan sesuai porsi, menghabiskan makanan yang diambil, serta tidak menggunakan gawai selama makan.

Kedisiplinan ini terbentuk dari aturan pesantren dan pembiasaan yang konsisten. Data wawancara menunjukkan bahwa santri memahami bahwa keteraturan makan terkait dengan kemandirian, kesopanan, dan pengendalian diri.

#### **e. Efisiensi dan Kemandirian Sistem Dapur**

Penggunaan bahan makanan dilakukan secara hemat namun tetap sesuai kebutuhan gizi harian santri. Porsi yang disajikan jarang bersisa karena santri telah terbiasa dengan pola menu yang sama setiap hari. Sistem stok bahan makanan dilakukan secara manual dengan evaluasi mingguan oleh petugas dapur.

Efisiensi juga tampak pada keteraturan jadwal memasak, minimnya limbah makanan, dan ketersediaan tugas rutin yang dijalankan tanpa pengawasan berlebih. Dapur beroperasi secara relatif mandiri karena petugas dapur telah memahami alur kerja tanpa perlu supervisi intensif dari pimpinan sekolah.

#### **f. Kesesuaian dengan Prinsip Program Makan Bergizi Gratis**

Temuan penelitian menunjukkan bahwa sistem dapur pesantren memiliki sejumlah kesesuaian dengan prinsip layanan pangan pada Program Makan Bergizi Gratis, terutama pada

aspek efisiensi pembiayaan, stabilitas menu, kedisiplinan waktu makan, pengendalian limbah, dan keteraturan mekanisme pengadaan bahan makanan. Rutinitas yang stabil dan disiplin yang kuat membuat layanan makan berjalan terjadwal dan minim hambatan.

Namun hasil wawancara juga mengungkap bahwa beberapa elemen masih perlu penyesuaian apabila diterapkan di sekolah umum, terutama ketersediaan tenaga pengelola khusus, fasilitas dapur yang memadai, dan pembiasaan disiplin kolektif yang tidak sekuat di pesantren.

**Tabel 1.** Ringkasan Temuan Lapangan

Tema Temuan	Deskripsi Temuan Lapangan
Perencanaan Menu dan Pembagian Tugas	Terdapat menu harian tetap, pembagian peran antara petugas belanja dan petugas memasak, serta takaran bahan yang disesuaikan dengan jumlah santri.
Pengadaan Bahan Makanan	Pengadaan dilakukan setiap hari oleh petugas khusus, mempertimbangkan kualitas dan ketersediaan bahan, serta memanfaatkan pemasok tetap untuk menjaga stabilitas suplai.
Proses Pengolahan Makanan	Pengolahan dilakukan secara massal dengan teknik yang efisien, penggunaan alat masak bersih, serta penempatan alat yang teratur sesuai alur kerja dapur.
Penyajian Makanan	Penyajian dilakukan tiga kali sehari tepat waktu, makanan disajikan dalam kondisi hangat, dan santri mengikuti sistem antre tertib sesuai jadwal.
Sanitasi dan Kebersihan	Pembersihan dapur dilakukan rutin setelah waktu makan, alat masak dicuci terpisah sesuai fungsinya, dan petugas menggunakan celemek serta perlengkapan higienis lainnya.
Peran Kedisiplinan Santri	Santri membantu menjaga kebersihan ruang makan, mengembalikan peralatan makan, serta mematuhi tata tertib waktu makan.
Efisiensi Operasional	Alur kerja yang berulang setiap hari menciptakan pola kerja yang efisien, minim hambatan, dan mampu memenuhi kebutuhan ratusan santri secara konsisten.
Potensi Replikasi	Sistem dapur sangat relevan dengan kebutuhan layanan gizi sekolah, namun memerlukan adaptasi infrastruktur dan SDM ketika diterapkan pada sekolah umum.

## 2. Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen dapur pesantren memiliki struktur operasional yang stabil dan teratur, yang pada banyak aspek sejalan dengan prinsip layanan pangan yang direkomendasikan bagi satuan pendidikan. Standar internasional seperti Food and Nutrition Service Guidelines menekankan pentingnya perencanaan menu yang terjadwal,

stabilitas pengadaan bahan pangan, serta mekanisme penyajian yang memenuhi standar gizi dan keamanan pangan (Merlo dkk., 2023). Temuan ini konsisten dengan kondisi dapur pesantren yang telah menjalankan sistem perencanaan menu harian dan mingguan, pembagian tugas tetap, dan pengadaan bahan secara berkelanjutan melalui pemasok yang sama. Stabilitas ini berbeda dengan banyak sekolah umum yang belum memiliki pengalaman penyelenggaraan layanan makan harian sehingga sering mengalami kendala sanitasi dan ketidakteraturan sistem belanja pangan (Karon dkk., 2017).

Kesesuaian ini semakin terlihat ketika dibandingkan dengan prinsip Program Makan Bergizi Gratis yang menekankan aspek efisiensi anggaran, ketepatan waktu penyajian, dan pemenuhan standar gizi minimal (Khatko dkk., 2020). Dapur pesantren telah memenuhi beberapa prinsip tersebut melalui pola kerja yang disiplin, pengelolaan limbah yang rendah, dan penyajian makanan tiga kali sehari tepat waktu. Ketepatan waktu ini sangat penting karena keterlambatan distribusi makanan berpengaruh pada kualitas konsumsi dan kesiapan belajar peserta didik (Goldsmith dkk., 2019; Śpiewak & Goszczyński, 2023). Dibandingkan dengan sekolah umum yang sering mengalami keterlambatan distribusi saat uji coba program makan sekolah, sistem pesantren menawarkan model rantai layanan pangan yang lebih stabil.

**Tabel 2.** Perbandingan Sistem Dapur Pesantren dan Standar Layanan Pangan Pendidikan

Aspek	Temuan di Pesantren	Standar Layanan Pangan	Kesesuaian/Gap
Perencanaan menu	Menu disusun harian dan mingguan secara stabil, variasi sederhana, takaran disesuaikan jumlah santri	Standar menekankan jadwal menu yang terstruktur, variasi bahan, serta pemenuhan kecukupan gizi minimal (Merlo dkk., 2023)	Sesuai pada aspek keteraturan dan ketepatan porsi. Perlu peningkatan variasi gizi.
Pengadaan bahan makanan	Menggunakan pemasok tetap, pengadaan harian atau mingguan secara konsisten	Prinsip MBG menuntut stabilitas rantai pasok dan efisiensi biaya (Khatko dkk., 2020)	Sesuai karena pasokan stabil dan efisien. Perlu dokumentasi standar tertulis.
Kebersihan dan sanitasi	Area dapur bersih, peralatan dicuci sebelum dan sesudah digunakan, penggunaan celemek dan sarung tangan	WHO menekankan higiene peralatan, area dapur, dan personal hygiene sebagai syarat keamanan pangan (Karon dkk., 2017)	Sangat sesuai. Perlu peningkatan pada uji suhu dan penyimpanan dingin.
Proses memasak dan penyajian	Penyajian tiga kali sehari tepat waktu, makanan hangat dan layak konsumsi	MBG mensyaratkan ketepatan waktu dan kelayakan penyajian untuk menjaga kualitas konsumsi (Khatko dkk., 2020; Newman dkk., 2008)	Sesuai. Ketepatan waktu menjadi kekuatan utama.

Aspek	Temuan di Pesantren	Standar Layanan Pangan	Kesesuaian/Gap
Efisiensi dan limbah	Limbah makanan rendah, porsi jarang tersisa, stok dikelola manual	Standar layanan pangan menekankan efisiensi konsumsi dan pengendalian limbah (Guak dkk., 2022)	Sesuai. Perlu sistem pencatatan limbah yang lebih sistematis.
Pengawasan	Pengawasan kuat dari petugas dapur dan wali asrama	Standar menyarankan adanya kontrol dan monitoring rutin(Harper dkk., 2023)	Sesuai. Perlu SOP formal dan audit internal.
Disiplin makan	Santri makan sesuai jadwal, tertib, tidak menggunakan gawai, mematuhi aturan	Prinsip MBG tidak menetapkan aspek karakter, namun menekankan keteraturan dan kepatuhan alur layanan (Goldsmith dkk., 2019)	Melampaui standar. Menjadi kekuatan khas pesantren.

Salah satu aspek yang menjadi pembeda utama antara pesantren dan sekolah umum adalah faktor kedisiplinan santri. Kedisiplinan ini meliputi kedisiplinan waktu makan, keteraturan antrian, kepatuhan pada porsi makan, dan pengelolaan kebersihan area makan (Maulidawati dkk., 2022). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa lingkungan berasrama memiliki kontrol sosial yang tinggi sehingga memungkinkan terbentuknya perilaku disiplin kolektif dalam aktivitas harian, termasuk makan (Hidayat & Hidayat, 2023). Hal ini menjelaskan mengapa model pesantren mampu menjaga ketertiban dan ketepatan waktu penyajian makanan dalam skala besar. Sebaliknya, sekolah umum umumnya tidak memiliki sistem pengawasan intensif semacam itu sehingga pembiasaan disiplin makan cenderung lebih sulit dilakukan(Fornaro dkk., 2022; Gross & Cinelli, 2004).

Perbedaan karakter kelembagaan inilah yang menjadikan faktor kedisiplinan santri sulit direplikasi secara langsung di sekolah umum. Namun demikian, kendala tersebut dapat diatasi melalui adaptasi kebijakan seperti penetapan jadwal makan yang mengikat, pengawasan makan oleh guru piket, penggunaan kelas makan terjadwal, serta pemberlakuan pembiasaan makan sehat yang terintegrasi dengan pendidikan karakter. Strategi ini sejalan dengan rekomendasi penelitian manajemen layanan pangan yang menekankan pentingnya pembiasaan kolektif dan penguatan kultur sekolah untuk memaksimalkan efektivitas program makan bergizi (Harper dkk., 2023).

Selain kedisiplinan santri, efisiensi dan kemandirian sistem dapur pesantren menjadi kontribusi penting bagi pengembangan model implementasi Program Makan Bergizi Gratis. Minimnya limbah makanan, stabilitas menu, dan pengelolaan stok yang terpola menunjukkan bahwa dapur pesantren memiliki mekanisme internal yang menjaga keberlanjutan operasional.

Penelitian terkait layanan pangan institusional menyebutkan bahwa kestabilan alur kerja merupakan faktor kunci keberhasilan pengelolaan konsumsi berskala besar (Guak dkk., 2022). Dengan demikian, temuan ini menjadi bukti bahwa model pesantren dapat berfungsi sebagai prototipe operasional bagi sekolah yang akan menerapkan layanan makan harian.

**Tabel 3.** Hambatan Replikasi Kedisiplinan Santri  
di Sekolah Umum dan Strategi Adaptasinya

<b>Faktor</b>	<b>Mengapa Sulit Direplikasi di Sekolah Umum</b>	<b>Strategi Adaptasi untuk Sekolah</b>
Jadwal makan terstruktur	Sekolah umum tidak memiliki jadwal makan harian yang mengikat dan tidak seluruh peserta didik tinggal di lingkungan yang sama	Menetapkan jadwal makan khusus selama jam sekolah, membuat <i>kelas makan</i> terjadwal
Pengawasan intensif	Pesantren memiliki wali asrama dan kultur pengawasan yang lebih kuat dibanding sekolah umum	Guru piket memonitor makan, rotasi pengawasan antar staf, penugasan OSIS sebagai duta makan sehat
Disiplin kolektif	Lingkungan berasrama memudahkan kontrol sosial sehingga disiplin terbentuk secara alami (Hanafiah dkk., 2022)	Membuat program pembiasaan makan tertib, kampanye gizi, aturan tanpa gawai selama makan
Keteraturan konsumsi tiga kali sehari	Pesantren menyediakan makan secara terintegrasi, sedangkan sekolah bergantung pada kantin atau membawa bekal (Maulidawati dkk., 2022)	Menyediakan makan di sekolah pada hari tertentu sebagai fase adaptasi menuju layanan harian
Kepatuhan porsi dan minimnya limbah	Santri terbiasa makan menu yang sama setiap hari sehingga limbah rendah (Hidayat & Hidayat, 2023)	Memberikan edukasi porsi gizi, menerapkan <i>take what you can finish</i> , monitoring limbah mingguan
Kultur hidup bersama	Nilai kebersamaan di pesantren mempengaruhi cara makan dan perilaku disiplin (Hanafiah dkk., 2022)	Kegiatan makan bersama per kelas untuk membangun kebersamaan dan adab makan

Kebaruan penelitian ini terletak pada pemanfaatan sistem dapur pesantren sebagai model kesiapan implementasi Program Makan Bergizi Gratis, sebuah pendekatan yang belum banyak dijadikan rujukan dalam literatur. Penelitian sebelumnya lebih banyak membahas kualitas gizi makanan santri atau pola makan peserta didik, bukan aspek manajerial yang berpotensi direplikasi di sekolah umum (Islam, 2021). Studi ini memberikan kontribusi empiris bahwa pesantren menawarkan sistem layanan pangan yang telah matang secara struktural dan kultural,

sehingga dapat dijadikan dasar penyusunan model kesiapan implementasi program makan bergizi nasional.

Implikasi penelitian ini mencakup dua aspek. Pertama, pada tingkat kebijakan, model dapur pesantren dapat diadaptasi untuk menyusun pedoman teknis operasional MBG di sekolah dengan mempertimbangkan penyesuaian sumber daya manusia dan fasilitas dapur. Kedua, pada tingkat kelembagaan sekolah, penelitian ini menekankan pentingnya pembiasaan disiplin kolektif dalam rutinitas makan sebagai prasyarat keberhasilan layanan makan massal.

Penelitian ini memiliki keterbatasan karena hanya berfokus pada satu lembaga pesantren sehingga belum merepresentasikan keberagaman model pengelolaan dapur pesantren di Indonesia. Selain itu, penelitian ini belum menganalisis aspek biaya secara rinci sebagai komponen kelayakan replikasi dalam konteks sekolah umum. Oleh karena itu penelitian selanjutnya dapat memperluas cakupan lembaga, melakukan analisis perbandingan biaya operasional, dan mengembangkan matriks adaptasi model dapur pesantren untuk berbagai tipe sekolah.

## **Simpulan**

Penelitian ini menunjukkan bahwa manajemen dapur pesantren memiliki struktur operasional yang stabil, efisien, dan berdisiplin tinggi sehingga dapat menjadi model kesiapan implementasi Program Makan Bergizi Gratis. Makna utama temuan ini terletak pada kematangan sistem yang terbentuk melalui rutinitas terjadwal, pembagian tugas yang jelas, dan kedisiplinan kolektif dalam proses makan, yang menjadi pembeda signifikan dibanding sekolah umum. Kebaruan penelitian ini adalah formulasi model kesiapan implementasi MBG berbasis praktik dapur pesantren yang menggabungkan ketertiban operasional dan nilai karakter sebagai fondasi keberhasilan layanan makan massal. Model ini memberikan arah pengembangan bagi sekolah umum untuk membangun sistem layanan pangan yang lebih terstruktur, adaptif, dan berkelanjutan.

Replikasi model dapur pesantren dalam implementasi Program Makan Bergizi Gratis memerlukan strategi penerapan yang adaptif di sekolah umum. Untuk itu sekolah direkomendasikan mengembangkan modul pelatihan manajemen dapur berbasis praktik pesantren, yang memuat pembagian tugas, alur kerja dapur, dan prosedur sanitasi agar tenaga dapur sekolah memiliki pedoman operasional yang seragam. Pembiasaan disiplin makan juga perlu dibangun melalui penetapan jadwal makan terstruktur, pengawasan guru piket, serta kegiatan makan bersama sebagai sarana pembentukan kultur kolektif. Selain itu sekolah perlu menyusun SOP layanan pangan yang mengadaptasi sistem stok, pengadaan bahan, dan pengendalian limbah seperti di pesantren. Pelatihan teknis bagi tenaga dapur penting dilakukan

untuk memastikan keterampilan memasak higienis, ketepatan waktu penyajian, dan efisiensi penggunaan bahan makanan. Penguatan peran OSIS atau duta gizi sekolah juga diperlukan sebagai bagian dari upaya menjaga ketertiban makan dan menanamkan kebiasaan konsumsi sehat secara berkelanjutan.

## Daftar Pustaka

- Ancker, J. S., Benda, N. C., Reddy, M., Unertl, K. M., & Veinot, T. (2021). Guidance for publishing qualitative research in informatics. *Journal of the American Medical Informatics Association*, 28(12). <https://doi.org/10.1093/jamia/ocab195>
- Carter, N., Bryant-Lukosius, D., Dicenso, A., Blythe, J., & Neville, A. J. (2014). The use of triangulation in qualitative research. Dalam *Oncology Nursing Forum* (Vol. 41, Nomor 5). <https://doi.org/10.1188/14.ONF.545-547>
- Fornaro, E. G., McCrossan, E., Hawes, P., Erdem, E., & McLoughlin, G. M. (2022). Key determinants to school breakfast program implementation in Philadelphia public schools: Implications for the role of SNAP-Ed. *Frontiers in Public Health*, 10. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2022.987171>
- Goldsmith, P., Andrade, J., Cornelius, M., Asigbee, M., Atim, P., & Tamimie, C. (2019). National School Lunch Nutrition and Cost Profile: A Case Study of the Ghana School Feeding Programme. *Food and Nutrition Bulletin*, 40(1). <https://doi.org/10.1177/0379572119825960>
- Gori, F., & Castellini, A. (2023). Alternative Food Networks and Short Food Supply Chains: A Systematic Literature Review Based on a Case Study Approach. *Sustainability (Switzerland)*, 15(10). <https://doi.org/10.3390/su15108140>
- Gross, S. M., & Cinelli, B. (2004). Coordinated school health program and dietetics professionals: Partners in promoting healthful eating. *Journal of the American Dietetic Association*, 104(5). <https://doi.org/10.1016/j.jada.2004.02.024>
- Guak, J. W., Oh, J. E., & Cho, M. S. (2022). A Study on the Factors Affecting Customer Satisfaction with Institutional Foodservice during COVID-19. *Foods*, 11(7). <https://doi.org/10.3390/foods11071053>
- Hanafiah, H., Tentrem Mawati, A., & Arifudin, O. (2022). Implementation Of Character Strengthening In Boarding School Students. *International Journal of Education and Digital Learning (IJEDL)*, 1(2). <https://doi.org/10.47353/ijedl.v1i2.10>
- Harper, K., Bode, B., Gupta, K., Terhaar, A., Baltaci, A., Asada, Y., & Lane, H. (2023). Challenges and Opportunities for Equity in US School Meal Programs: A Scoping Review of Qualitative Literature Regarding the COVID-19 Emergency. Dalam *Nutrients* (Vol. 15, Nomor 17). <https://doi.org/10.3390/nu15173738>

- Hidayat, W., & Hidayat, N. (2023). Islamic Boarding School Management: A Comprehensive Analysis of a Special Program for Fostering Students' Disciplinary Character in Madrasah Ibtidaiyah. *HEUTAGOGIA: Journal of Islamic Education*, 3(2). <https://doi.org/10.14421/hjie.2023.32-07>
- Islam, D. M. R. (2021). Education and Food Consumption Patterns: Quasi-Experimental Evidence from Indonesia. *SSRN Electronic Journal*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3925151>
- Karon, A. J., Cronin, A. A., Cronk, R., & Hendrawan, R. (2017). Improving water, sanitation, and hygiene in schools in Indonesia: A cross-sectional assessment on sustaining infrastructural and behavioral interventions. *International Journal of Hygiene and Environmental Health*, 220(3). <https://doi.org/10.1016/j.ijheh.2017.02.001>
- Khatko, Z. N., Karamushko, G. V., Kolotiy, T. B., & Lyubimova, L. V. (2020). Development of a university healthy diet system: high student cuisine. *New Technologies*, 16(5). <https://doi.org/10.47370/2072-0920-2020-16-5-45-54>
- Maulidawati, D., Zahtamal, Z., & Karnila, R. (2022). Strategi pengelolaan kantin sehat. *Jurnal Zona*, 6(2). <https://doi.org/10.52364/zona.v6i2.59>
- Merlo, C., Smarsh, B. L., & Xiao, X. (2023). School Nutrition Environment and Services: Policies and Practices That Promote Healthy Eating Among K-12 Students. *Journal of School Health*, 93(9). <https://doi.org/10.1111/josh.13365>
- Newman, C., Ralston, K., & Clauson, A. (2008). Balancing Nutrition, Participation, and Cost in the National School Lunch Program. *Amber Waves*, 6(4).
- Noureddin, A., Koko, A., Adam, M., Ahmed, A., Mahmoud, A., Abdalhameed, M., Elkhalifa, M., & Omer, A. (2023). Nutritional status and dietary habits among Quranic school's (Khalwa) students in Khartoum State, Sudan: a cross-sectional study. *Sudanese Journal of Paediatrics*. <https://doi.org/10.24911/sjp.106-1611995163>
- Palinkas, L. A., Horwitz, S. M., Green, C. A., Wisdom, J. P., Duan, N., & Hoagwood, K. (2015). Purposeful Sampling for Qualitative Data Collection and Analysis in Mixed Method Implementation Research. *Administration and Policy in Mental Health and Mental Health Services Research*, 42(5). <https://doi.org/10.1007/s10488-013-0528-y>
- Santos, K. da S., Ribeiro, M. C., de Queiroga, D. E. U., da Silva, I. A. P., & Ferreira, S. M. S. (2020). The use of multiple triangulations as a validation strategy in a qualitative study. *Ciencia e Saude Coletiva*, 25(2). <https://doi.org/10.1590/1413-81232020252.12302018>
- Śpiewak, R., & Goszczyński, W. (2023). Alternative Food Networks from the Institutional Perspective. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 29(1). <https://doi.org/10.48416/ij saf.v29i1.482>